Sashiga Kitchen

Cook For Love & Love To Cook

Wednesday, 24 October 2012

பால் பாயாசம்/Paal Payasam (Rice Kheer)

ஆஹா என்ன ருசி -இல் பார்த்து பலதடவை செய்துவிட்டேன்.மற்ற பாயாசங்களை விட இந்த பாயாசம் மிகவும் பிடித்துவிட்டது.விரும்பினால் முந்திரி,திராட்சையை நெய்யில் வறுத்து சேர்க்கலாம்.அது சேர்க்காமலே நன்றாக இருக்கும்.

தே.பொருட்கள்

பாஸ்மதி - 1/4 கப்
பால் - 1 லிட்டர்
சர்க்கரை = 4 - 5 டேபிள்ஸ்பூன்
ஏலக்காய்த்தூள் - 1/4 டீஸ்பூன்
நெய் -1/2 டீஸ்பூன்

செய்முறை

*குக்கரில் நெய் விட்டு அரிசியை போட்டு லேசாக வறுத்து ஆறவைக்கவும்.

*ஆறியதும் மிக்ஸியில் ஒன்றிரண்டாக பொடிக்கவும்.

*பொடித்த அரிசி+பால் சேர்த்து குக்கரில் வேகவிடவும்.வெயிட் போட்டதும் சிறுதீயில் 1/2 மணிநேரம் வேகவிடவும்.

*ப்ரெஷர் அடங்கியதும் நன்றாக மசித்து சர்க்கரை சேர்த்து 5 நிமிடங்கள் கொதிக்கவைத்து ஏலக்காய்த்தூள் சேர்த்து இறக்கவும்.

*சூடாகவோ அல்லது குளிரவைத்தோ பரிமாறவும்.

பி.கு

*பாயாசம் ஆறியதும் கெட்டியாகிவிடும்.சர்க்கரை அவரவர் இனிப்பிற்கேற்ப சேர்க்கவும்.

Menaga sathia at Wednesday, October 24, 2012

G+1 0

18 comments:

இமா 24 October 2012 at 21:25

பாயாசம் சீசனா! சமீபத்தில் வேறு எங்கோ கூட இதுபோல் ஒரு குறிப்பு பார்த்தேன். நானும் ட்ரை பண்றேன் மேனகா.

Reply

சிநேகிதி 24 October 2012 at 22:18

ஆஹா என்ன ருசி.. பார்க்கும் பொழுதே தெரிகிறதே..

Reply

DivyaGCP 24 October 2012 at 23:12

Yummy Payasam..

Divya's Culinary Journey

Reply

divya 25 October 2012 at 01:17

ahaaa...looks absolutely yummy!

Reply

GEETHA ACHAL 25 October 2012 at 03:22

மிகவும் சூப்பராக இருக்கின்றது...நான் பிரஸர் குக்கரில் செய்தது இல்லை..செய்துபார்க்க வேண்டும்...

Reply

Akila 25 October 2012 at 06:46

Yummy payasam

Event: Dish name starts with P

Reply

Vimitha Anand 25 October 2012 at 07:48

Love this payasam... Looks creamy

Reply

மனோ சாமிநாதன் 25 October 2012 at 09:04

உண்மையிலேயே இந்த பால் பாயத்தின் ருசி அபாரம் மேனகா! நெய்யில் வறுத்து அப்படியே பாலுடன் குக்கரில் வேக வைத்து சிறு தீயில் வைத்து சற்று கெட்டியானதும் சாப்பிடலாம். உங்களின் செய்முறையும் அருமை! செய்து பார்த்து விட்டு எழுதுகிறேன்!!

Reply

சாருஸ்ரீராஜ் 25 October 2012 at 09:49

mmm yummy payasam menaga

Reply

திண்டுக்கல் தனபாலன் 25 October 2012 at 10:35

சூப்பர்...

நன்றி...

Reply

Tamilarasi Sasikumar 25 October 2012 at 13:34

Looks Delicious..love it...

Reply

வை.கோபாலகிருஷ்ணன் 25 October 2012 at 15:04

ஆஹா! மிகவும் ருசியான பாயஸப் பகிர்வுக்கு நன்றியோ நன்றிகள்.

நாக்கில் நீர் ஊற வெச்சுட்டீங்க.

Reply

Shanthi 25 October 2012 at 16:01

Perfect and looks too good :)

Reply

Hema 25 October 2012 at 16:38

Love this payasam..

Reply

Priya 25 October 2012 at 21:44

Yethana bowl venalum saapidalam intha payasatha, superr rich kheer.

Reply

Savitha Ganesan 25 October 2012 at 22:35

SUPER PAYASAM...looks delicious.

Reply

Asiya Omar 31 October 2012 at 12:43

சூப்பர். பார்க்கவே ஆசையை தூண்டுது.

Reply

Jaleela Kamal 7 January 2013 at 16:28

rompa super menaga

Reply

Enter your comment...

Comment as: CS Karthic Kun ▼

Sign out

Publish Preview

Notify me

Thx u For Visiting My Space N ur valuable comments!! Friends,I kindly request u dont give back ur links & event announcement along with ur comments..Otherwise I will delete ur comment,Dont mistake me!!

Links to this post

Create a Link

‹ Home ›

View web version

About Me

Menaga sathia

G+ Follow

View my complete profile

Powered by Blogger.